



Stirwen

Entrées

Sashimi de poisson de ligne (marée de Loctudy) céleri, concombre ***	24 €
St-Jacques de Dieppe, carpaccio aux huitres Tatihou, Isigny ***	28 €
Nage d'Ecrevisses à la florentine, girolles, sauce Nantua, ***	30 €
Foie gras des Landes, de la maison Castaing à St-Severs Terrine, poché au vin de Cahors, mâche nantaise, chutney pomme-poire Poêlé, châtaignes, champignons des bois, chicorée et café Cuit en croûte de gros sel et d'Algues, sakura (min 2cvt) ***	28 € 28 € pp 30€
Terrine de Lièvre, vin chaud refroidi, pickles et vinaigrette au gewurztraminer	26 €

Mer

Au gré de la marée, Nos suggestions de poisson, selon l'arrivage quotidien des Brisants à Loctudy ou Jégo tradition (technique Ikejime) ***	<i>prix du jour</i>
St-Jacques de Dieppe rôties, poireaux ; lard toscan et foie gras ***	40 €
Bar de ligne ou Daurade royale, rôti aux huitres Tatihou de St-Vaast-la-Hougue	42 €

Terre & forêts

Échine de porcelet ibérique, confite aux épices saté de Chine ***	38 €
Ris de veau, doré au sautoir aux écrevisses, salsifis, sauce Nantua ***	42 €
Dos de chevreuil de chasse Française, rôti sur l'os au cacao, butternut, chanterelles, sauce poivrade (pour 2 ou 3 cvt) ***	50 €
Lièvre à la royale, façon périgourdine, foie gras d'oie	65 €

Nos menus

Menu déjeuner, business lunch (uniquement le midi)

2 services 40 €

3 services 45 €

Menu réalisé au gré du marché, annoncé à table.

Nos menus Découverte (servis par table entière)

Selon les saisons et les arrivages journaliers, nous vous proposons des menus afin de vous faire découvrir notre cuisine. Sur base de vos goûts, le chef François-Xavier Lambory composera un menu surprise, adapté à chaque table.

4 services 60 € (+30 € avec les vins sélectionnés)

5 services 75 € (+35 € avec les vins sélectionnés)

6 services 85 € (+40 € avec les vins sélectionnés)

Nous tâchons d'être le plus flexible possible, pour être sûrs de satisfaire tout le monde. Il est ainsi possible de demander un menu tout poisson, un menu tout viande, un menu végétarien, il est possible d'éviter certains aliments et d'en privilégier d'autres... tout ceci, dans les limites du possible.



Stirwen

Starters

Sashimi of line-caught fish from Loctudy, celery, cucumber ***	24 €
Scallops from Dieppe, carpaccio with cupped oyster Tatihou, Isigny sour cream ***	28 €
Crayfish, roasted florentine, girolles mushroom and sauce Nantua ***	28 €
Foie gras des Landes, de la maison Castaing à St-Severs As a terrine, poached with cahors red wine, chutney of apple and pear Pan cooked, wild mushrooms, chestnuts, coffee Cooked in a crust of seaweed and sea salt, sakura (2cvt)	28 € 28 € pp 30€

Hare terrine, foie gras, pickles and gewürztraminer vinaigrette	26 €

Seaside

Catch of the day , <i>Our fish suggestions from les Brisants à Loctudy or Jégo tradition (Ikejime) à Lorient</i> ***	<i>price of the day</i>
Scallops from Dieppe roasted, leeks, bacon from Tuscan, duck foie gras ***	40 €
Seabass or seabream, roasted with cupped oysters Tatihou from St-Vaast	42 €

countryside & forest

Iberico pork spine, Slowly cooked with saté spices from China ***	38 €
Sweetbread, meunière cooked with crayfish, carbonara of salsify, sauce Nantua ***	42 €
deer, roast on the chest, cocoa, butternut, chanterelles and poivrade sauce ***	50€
Hare « à la royale », périgourdine way, goose foie gras .	65 €

Pour garantir un service de qualité, merci de limiter vos choix à 3 plats différents par service.
to guarantee the quality of the service, please limit your choices to 3 different dishes per service

Our menus

Lunch menu (only at lunchtime)

2 courses 40 €

3 courses 45 €

Suggestions change each day and are stated at the table

Our menus Discovery & Tasting (only for the whole table)

Following seasons and daily supplies, we create degustation menus, set according to your tastes, in order to let you discover our cuisine. Based on your preferences, the chef will compose a surprise menu, adjusted to each table.

4 courses 60 € (+30 € with paired wines)

5 courses 75 € (+35 € with paired wines)

6 courses 85 € (+40 € with paired wines)

We try to be as flexible as possible, to make sure everybody gets what they like. We can for example make an all fish menu, an all meat menu, an all vegetarian menu, we can avoid some food and push some others... as much as we can